

La Simmental aux origines de la « BEEF TECH » Philippe NOLOT

Naissance d'une filière viande 100% Simmental

Nous vivons dans un monde en pleine mutation. L'élevage n'est pas épargné. Comme la grande distribution et l'agroalimentaire, il subit de plein fouet le bouleversement des modes de consommation. Si on ajoute à cela la chute de 50 % de la consommation de viande bovine par habitant depuis 1995, immanquablement, des ajustements sont nécessaires. Toutefois, ce sont toujours dans ces moments d'incertitudes totales ou de difficultés extrêmes que naissent des projets audacieux. Et si l'avenir était radieux ? En définitive, nombre d'éléments restent positifs, toutes les études décrivent un consommateur qui se soucie de plus en plus du revenu légitime des éleveurs pour peu qu'ils soient vigilants au bien-être animal et respectent au mieux l'environnement. De plus le consommateur attend une viande plus qualitative, chargée d'un goût et d'une histoire caractérisés. On sait aussi, grâce à une étude de la FAO, que d'ici 30 ans la planète devra augmenter de 70 % les productions agricoles pour se nourrir. Finalement, des perspectives existent. L'élevage et la transformation bénéficient d'un label de haute qualité avec la marque France.



Philippe NOLOT et Maud LORIN à l'initiative de la « BEEF TECH »

Simmental un jour, Simmental toujours. Et la Simmental dans tout cela jouit d'une reconnaissance internationale, en France elle est l'objet d'une notoriété remarquable chez les prescripteurs tels que les restaurateurs et les bouchers haut de gamme. Son seul défaut selon eux : c'est une race Suisse et la viande vient d'Allemagne ! Il est temps de rétablir l'Histoire car malgré son nom, la Simmental est française aussi. Dit-on de la Normande qu'elle est Anglaise, elle qui a reçu de larges apports de génétique Durham ? Comme la Tachetée de l'Est de Simmental, Fribourgeoise et autres... La construction de toutes les races domestiques s'est faite avec des croisements nombreux et variés pour aboutir à des animaux parfaitement adaptés à une vocation. La race Simmental rayonne sur le Monde et sa « variété » française y est pour beaucoup. En effet, quatre taureaux Français exportés en 1967 en Amérique du Nord (2 de Haute-Marne, 2 de Côte-d'Or), ont contribué au développement planétaire de la race. Nous nous souvenons tous que la Simmental connaissait une omniprésence exclusive dans une bonne partie de l'Est de la France, quelques élevages subsistent grâce à un groupe d'irréductibles Gaulois passionnés et dynamiques. **Inventons LA VACHE FRANÇAISE** Toute cette histoire marquante ajoutée à la récente création du Parc national de forêts en Champagne et Bourgogne en plein cœur du berceau de la race Simmental est le terreau du projet de LA VACHE FRANÇAISE. Elle prendra la forme d'une SCIC, société coopérative d'intérêt collectif, filière de viande premium Simmental de la fourche à la fourchette. Son objectif est de faire travailler main dans la main tous les acteurs de la filière dans un but et une direction commune : le goût. Il s'agit simplement de réintroduire du bon sens paysan à tous les niveaux, éleveurs, marchands, transformateurs, restaurateurs et distributeurs pour offrir au consommateur un produit parfaitement traçable qui a du goût, sans oublier d'entendre la demande du consommateur. Le but de LA VACHE FRANÇAISE est de vendre pour produire. **Simmental source de BEEF TECH** Pour réussir et répondre à toutes les contraintes environnementales, sociales, sociétales, sanitaires et économiques, il est nécessaire de s'appuyer sur le meilleur de la technique et la recherche, c'est là qu'intervient la BEEF TECH. Ce concept novateur, symbolise notre engagement vers l'avenir, un avenir qui s'appuie sur nos traditions tout en explorant le formidable potentiel qui nous est offert par la recherche actuelle. Il est entendu qu'on ne fait que réinventer, parler de Sainfoin ou de charbon de bois à d'illustres éleveurs de Simmental comme René Rolland de Vaudrémont (52) ne relève que du bon sens...



Scène d'agitation du 8 novembre

La Simmental aux origines de la « BEEF TECH » Philippe NOLOT Naissance d'une filière viande 100% Simmental.

Pourtant, dans un système d'uniformisation générale on a mis de côté ces éléments d'équilibre car trop délicats, moins productifs ou surannés. Aujourd'hui, la recherche explique et définit scientifiquement chaque élément et préconise sa meilleure forme d'utilisation pour une utilisation optimum adaptée à des besoins spécifiques. Parallèlement, la traçabilité, le respect de la promesse tenue pour le consommateur et le retour d'information à destination de l'éleveur peuvent-être résolus par la mise en place d'une Blockchain. On peut traduire ce nouveau mot par « chaîne de blocs », technologie permettant le stockage et la transmission d'informations ou de transactions. La Blockchain raccourcit le lien entre l'éleveur et le consommateur, Paris et Lyon deviennent des marchés locaux, la notion de proximité exigée par le consommateur consiste simplement à connaître l'origine précise de ce qu'il mange. **Et le plancher des vaches dans tout ça ?** En somme la base de données permettra,



Le chef Alexandre Hurson, triple champion de France du Barbecue, prépare les Côtes d'une vache élevée au GAEC de la ferme du Val (52), maturées 40 jours dans les caves du célèbre affineur bourguignon Jean Denaux

entre autres, à chaque éleveur de connaître la destination finale de ses productions, chez Alain Ducasse ou ailleurs. Chaque maillon de la filière retrouvera ainsi un peu de fierté et le sens du travail bien fait. C'est, sans aucun doute, un facteur fondamental de responsabilisation de chacun dans un process de qualité premium. Bien sûr, un cahier des charges « flexible » sera bâti avec les éleveurs en fonction de chaque exploitation et de chaque terroir, avec un but clair de produire une viande persillée forte en goût. Ces impératifs de production impliqueront probablement des surcoûts qui devront être pris en compte dans le prix final. En outre, la Blockchain ouvrira des principes de rémunération plus juste, car la traçabilité totale morceau par morceau à chaque extrémité de la filière permettra de rémunérer enfin en fonction de la marge finale. Pour autant, avant de distribuer une valeur ajoutée il faut la créer. Et donc structurer solidement la filière, communiquer à destination du client final et mobiliser les prescripteurs autour de la Simmental et du concept de LA VACHE FRANÇAISE. Car même si les aprioris sont très positifs, il nous faut

respecter la promesse faite sur le goût. **La communication graine de la réussite** L'agriculture française paye durement ses déficits en termes d'occupation du terrain médiatique, nous le savons tous. Personne n'est à blâmer le combat est inégal à la base. Toutefois, avec des éléments tangibles, dans l'air du temps et de la société, comme ceux exposés plus avant, l'espace de la communication est accessible. La Simmental devient la vache du Parc, elle retrouve sa nationalité Française et toute son histoire liée à un terroir prestigieux. La Champagne et la Bourgogne lui donnent ses lettres de noblesse gastronomique et le Parc son insigne de la biodiversité et de l'environnement.

Les vaches sont gardées par... Les concepts de LA VACHE FRANÇAISE et de LA BEEF TECH sont portés par Maud Lorin et Philippe Nolot, jeunes citadins, élevés derrière le cul des vaches pendant les vacances scolaires chez leurs grands-parents respectifs, l'un et l'autre aiment les vaches. Leurs vies se croisent sur les bancs de l'école de commerce alors qu'ils se préparent une carrière d'entrepreneurs créatifs comme on savait en faire au siècle dernier. L'export, le marketing et la communication n'ont plus de secrets pour eux, Maud dirigeait la communication et le marketing d'une grande coopérative dans le Champagne et Philippe présidait à la destinée d'une maison d'édition réputée. Ces amis de trente ans se retrouvent un jour de janvier 2019 autour de l'idée de LA VACHE FRANÇAISE... Car finalement ni l'un ni l'autre n'a quitté la vache dans sa vie. Maud a épousé un éleveur de charolais (nul n'est parfait) et Philippe est devenu le leader mondial du livre sur les vaches...